



**MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)**

SEMAINE 10

DU 03 AU 07 MARS 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| ENTRÉE | Taboulé à la menthe | Salade Arlequin | Mini samoussa aux légumes | Potage poule aux vermicelles ou crudités | Carpaccio de concombres au fromage blanc |
| PLAT PRINCIPAL | Filet de dinde sauce blanche | Carbonade flamande | Paupiette du pêcheur sauce béarnaise | Saucisse à cuire | Tomate farcie végétale sauce tomatée |
| ACCOMPAGNEMENT | Duo de haricots / fageolets | Poêlée rustique | Purée nature / choux de Bruxelles | Potée de légumes | Riz safrané |
| PRODUIT LAITIER | Montagnard des Vosges | Fromage de Troyes ail et fines herbes | Fromage à la coupe | Livarot AOP Fleur des prés | Kiri |
| DESSERT | Crème dessert vanille BIO | Bugnes de carnaval | Glace ou autre dessert | Banane | Compote de pommes à la vanille |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | Picoussel | Emincé de pois aux petits légumes | Galette légumes emmental | Petite veggi aux fines herbes | Idem menu standard |



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

5^{ème} Composant